PRODUCTO / NOMBRE	**MARGARINA INDUSTRIAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002731 / SAP 200002732 / SAP 500000230 SAP 200000450 / SAP 200000453 / SAP 200001612
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia liquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestible adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	**Mínimo**	**Máximo**
Contenido de grasa, % (m/m)	65	--
Humedad en % (m/m)	--	31
Cloruro de sodio (NaCl), % (m/m)	--	3,5
Acidez como ácido oleico, en %	--	0,3
Punto de fusión, °C		46
Índice de peróxido, meq O_2/Kg de grasa	5	

Resolución 2154 de 2012 – Requisitos fisicoquímicos Margarina Industrial

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	**n**	**c**	**m**	**M**
Staphylococc us aureus coagulasa positiva **UFC/g	5	1	<100	100
Mohos y levaduras * UFC/g	5	1	100	1000
E. coli, UFC/g	5	0	<10	--
Detección de Salmonella **/25 g	5	0	Ausencia	--
Detección de Listeria monocytoge nes **/25 g	5	0	Ausencia	--
*Cuando tiene especias **Cuando tiene leche, especias				

Resolución 2154 de 2012 – Requisitos microbiológicos Margarina Industrial

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez. - No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o

		el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. - Es de uso industrial, empleada como materia prima en pasteleria y reposteria..

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2154 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002731 MARGARINA CROISSANT PANADERIA *1000 gr. SAP 200002732 MARGARINA INDUSTRIAL PANADERIA *1000 gr. SAP 200000450 MARGARINA *1 KG SAP 200000453 MARGARINA INDUSTRIAL UND *15 KG SAP 200001612 MARGARINA INDUSTRIAL SAP 500000230 El contenido neto del producto debe ser de 15000 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsas de polietileno internas y corrugado externo.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega no debe tener más de dos meses de fabricación.

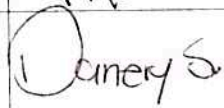
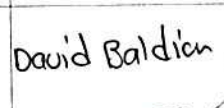
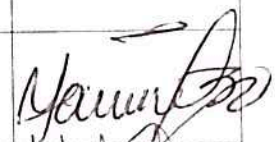
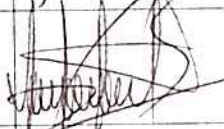
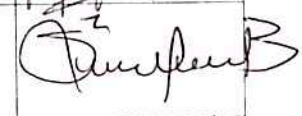
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200002731 y 200002732, cambia la clasificación basada en Sistema SAP, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a Resolución 2154 de 2012 y microbiológicos basado en la NTC 250, El contenido y la presentación del producto se cambia teniendo en cuenta los códigos adicionados, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos microbiológicos se actualizan a la Resolución 2154 de 2012 – Requisitos microbiológicos Margarina Industrial, teniendo en cuenta la no aplicabilidad de la Resolución 1407 de 2022 para la margarina industrial. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En presentación del producto se incluyen los materiales SAP 200000450 / SAP 200000453 / SAP 200001612 y se ajustan las descripciones de todos los materiales de acuerdo al SAP. En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.". *Cambios realizados por MCRG May 2025.*
4	En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de dos meses de fabricación, por razón de rotación de producto para la panadería. Cambios *realizados por MCRG DIC 2025.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30/12/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30/12/2025	
	Director de Abastecimiento Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30/12/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30/12/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30/12/2025	

PÁGINA EN BLANCO